



MILLESIME 2010

A Bordeaux, chaque année est unique et ne ressemble vraiment à aucune autre. Comme tout enfant, le vin a deux parents ; un père-terroir et une mère-année. Il sera un peu des deux mais il devra surtout être lui-même.

Le début de saison fut légèrement tardif. Puis, un temps instable pendant la floraison a favorisé la coulure, ce qui a réduit le nombre de fruits, particulièrement sur les vieilles parcelles de Merlot.

Enfin, le soleil et la sécheresse ont repris le dessus jusqu'aux vendanges, laissant présager un grand millésime.

L'utilisation des chevaux de trait a connu une évolution significative. Nous sommes passés de 7 à 24 ha, dédiés à la traction animale sans aucune intervention du tracteur.

Les vinifications, réduites chez nous à l'essentiel, ont rappelé qu'un grand vin se fait avant tout à la vigne.

Ce 2010, fruit de notre démarche de viticulture biologique et biodynamique, bénéficie de cette double certification ; un cas unique parmi les Grands Crus Classés du Médoc

Vendanges : du 29 septembre au 17 octobre

CHATEAU PONTET-CANET 2010

80 % de la récolte

Degré : 14.5°

<u>Cépages</u> :	Merlot :	30 %
	Cabernet Sauvignon	65 %
	Cabernet Franc	4 %
	Petit-Verdot	1 %

Dégustation :

Couleur d'un pourpre tirant sur le noir.

Le nez très complexe possède un caractère vibrant où dominant entre autres, des notes de violette, de mûre, de groseille et de cerises. La bouche est toute en harmonie avec une structure d'une droiture et d'une longueur impressionnantes. C'est dense et aérien à la fois. Sûrement le plus grand Pontet-Canet de l'ère moderne !